

KEKSTEIG ZUM AUSSTECHEN FÜR KINDER



KEKSTEIG ZUM AUSSTECHEN FÜR KINDER

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 90 Stück: | 100 Min. | plus Kühl-,
Abkühl-, und Trockenzeit

Zutaten

- 125 g weiche Butter
 - 150 g SweetFamily Unser Feinster
 - 1 Prise Salz
 - 2 Eier (M)
 - 300 g Mehl Type 405 und Mehl zum Bearbeiten
 - 1/4 TL Backpulver
 - zum Verzieren:
 - 100-250 g SweetFamily Puderzucker
 - Saft von 1/2-1 Zitrone
- Lebensmittelfarbe nach Belieben, buntes Zuckerdekor**



ZUBEREITUNG

42	1	7	1
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln zufügen und gründlich unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterkneten. Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt 2 Stunden kühl stellen.

2. Teig portionsweise auf wenig Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen, übrigen Teig inzwischen weiter kühl stellen. Kekse nach Belieben ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Blechweise im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 10-12 Minuten backen, bis die Ränder leicht bräunen. Aus dem Ofen nehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

3. Puderzucker sieben. Zitronensaft löffelweise unterrühren, bis ein nicht zu dünnflüssiger Guss entsteht. Für bunte Verzierungen den Guss in mehrere Portionen teilen und mit Lebensmittelfarben einfärben. Guss in Einmal-Spritzbeutel geben, jeweils eine kleine Ecke abschneiden und Kekse damit und mit Zuckerdekor verzieren. Trocknen lassen.

Tipps:

Die Puderzuckermenge richtet sich nach der Verzierung: Mit 100 g lassen sich feine Konturen und Muster auf die Kekse spritzen. Wer die Kekse flächig mit Guss bestreichen oder mehrere unterschiedlich eingefärbte Güsse herstellen möchte, rührt besser 200-250 g Puderzucker an.

Wer lieber Schokokekse backen möchte, knetet mit Mehl und Backpulver zusätzlich 30

KEKSTEIG ZUM AUSSTECHEN FÜR KINDER

g ungesüßten Kakao mit unter den Teig. Beim Ausrollen dann Mehl möglichst sparsam verwenden, damit die Kekse keine unschöne weiße Mehlschicht bekommen. Schokokekse nach Belieben statt mit Zuckerguss mit geschmolzener Kuvertüre bestreichen oder bespritzen.